Heidelbeer-Muffins

Für 12 Stück

Zutaten: 250 g Heidelbeeren

250 g Mehl (Type 405)

2 ½ TL Backpulver ½ TL Natron

1 Ei

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

80 ml Pflanzenöl

250 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Vertiefungen des Blechs einfetten. Die Heidelbeeren abtropfen lassen. Mehl, Backpulver und Natron vermischen. Das Ei verquirlen. Mit Zucker, Vanillezucker, Öl, Joghurt und Heidelbeeren mischen. Die Mehlmischung unterrühren.

Den Teige in die Vertiefungen füllen. Im Backofen (Mitte) 20 – 25 Minuten goldbraun backen. Im Blech 5 Min. ruht lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.